

Bibliomer

Veille bibliographique et réglementaire à l'intention des acteurs de la filière produits de la mer

Bibliomer n° : **62 – Mars 2012**

Thème : **2 – Transformation** Sous-thème : **2 – 3 Emballage et conditionnement**

Notice n° : **2012-5946**

Vers des crevettes sans additifs chimiques : une approche combinant congélation et atmosphère modifiée

Toward shrimp without chemical additives: a combined freezing-MAP approach

Bono* G., Badalucco C.V., Cusumano S. and Palmegiano G.B.

* Istituto per l' Ambiente Marino Costiero, Consiglio Nazionale delle Ricerche, Via L. Vaccara, 61, 91026 Mazara del Vallo, Italy ; E-mail : gioacchino.bono@cnr.it

LWT - Food Science and Technology, 2012, 46 (1), p. 274-279 - Doi : 10.1016/j.lwt.2011.09.020 - Texte en Anglais

 à commander à l'auteur, l'éditeur ou à l'INIST

● Résumé

Les effets combinés d'une congélation et d'un conditionnement sous atmosphère modifiée (100 % de N₂ ou 50 % de N₂ - 50 % de CO₂) sur les propriétés chimiques et la mélanose de crevettes tropicales (*Parapenaeus longirostris*) de pêche ont été étudiés et comparés à un traitement traditionnel aux sulfites et à un emballage sous vide.

Les modifications de pH, les teneurs en ABVT, les niveaux d'oxydation (indice thiobarbiturique) et le taux de mélanose ont été suivis durant le stockage à l'état congelé.

Le traitement aux sulfites de sodium avant le stockage a provoqué une augmentation rapide du pH et de la teneur en ABVT, tandis qu'un emballage sous vide n'a induit qu'une augmentation mineure de ces paramètres.

Les échantillons congelés emballés sous atmosphère modifiée, avec 100 % de N₂, ne se sont pas oxydés ni mélanosés durant les 6 mois de stockage.

Ces résultats suggèrent que l'utilisation d'un emballage sous atmosphère modifiée en combinaison avec la congélation pourrait constituer une alternative sûre et efficace aux additifs chimiques pour prévenir le développement de la mélanose dans les crevettes.